tescoma®

Delícia

Instructions for use
Návod k použití
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania
Návod na použitie
Инструкция по эксплуатации

4 recipes / recepty / Kochrezepte / recettes / ricette
recetas / receitas /przepisy / recepty / рецепты

Tray for preparation and serving / Podnos pro přípravu a podávání
Unterlage für die Zubereitung und zum Servieren
Support pour préparation et présentation
Stand per preparare e servire / Bandeja para preparar y servir
Tabuleiro para preparar e servir / Podnos pre prípravu a podávanie
Taca do przygotowywania i serwowania / Поднос для приготовления и сервировки

Press for easy shaping / Lis pro snadné tvarování
Presse zum leichten Formen von Kuchen / Presse pour façonnage facile
Stampo per formare i cake pops / Prensa para dar forma fácilmente
Prensa para facilmente moldar / Praska do łatwego formowania
Lis pre ľahké tvarovanie / Пресс для легкой формовки

50 reusable sticks / 50 tyčinek pro opakované použití
50 wiederverwendbare Kunststoffstiele / 50 bâtonnets pour usage répété
50 bastoncini riutilizzabili / 50 palillos reutilizables
50 pauzinhos reutilizáveis / 50 patyczków wielokrotnego użytku
50 tyčiniek pre opakované použitie / 50 палочек многоразового использования

6 original shapes / 6 originálních tvarů / 6 originelle Formen
6 formes originales / 6 forme originali / 6 formas originales
6 moldes originais / 6 oryginalnych kształtów
6 originálnych tvarov / 6 оригинальных форм

www.tescoma.com/video/630876

a Recipes

1. Traditional cake pops from baked cake

To make traditional cake pops with butter or chocolate flavour, first bake a whole cake. Crumble the baked cake when cooled, mix one half of the cake with butter cream and the other half with chocolate cream and leave to cool in the refrigerator. Use the press, plastic sticks and stand to shape the dough into butter and chocolate cake pops, decorate them and serve.

Cake (623250 Springform tart pan DELÍCIA ∅ 18 cm)
For 32 cake pops: 250 g medium ground flour, 125 g softened butter, 100 g granulated sugar, 80 ml buttermilk, 2 eggs, 1 tsp. vanilla extract, 6 g baking powder, pinch of salt. ***Recipe:*** Whip butter with sugar into a froth, add vanilla extract and gradually whip in eggs. Blend flour with baking powder and salt and alternately knead this mixture and buttermilk into the dough. Bake in a coated pan dusted with flour for approx. 20 minutes at 180 °C.

Butter cream
For 16 cake pops: 60 g soft butter, 100 g icing sugar, ½ tsp. vanilla extract. ***Recipe:*** Thoroughly blend all ingredients, stir the cream into one half of the crumbled cake and leave to cool completely in the refrigerator.

Chocolate cream
For 16 cake pops: 50 g white or dark chocolate, 25 ml cream (30%). ***Recipe:*** Melt chocolate with cream in the microwave oven, stir, leave to cool, blend with the other half of the crumbled cake body and leave to cool completely in the refrigerator.

2. Cocoa cake pops with rum

For 16 cake pops: 160 g round sponge biscuits, 150 g icing sugar, 60 g butter, 40 ml rum, 30 ml milk, 3 tbsp. cocoa. ***Recipe:*** Process sponge biscuits in the food processor, blend with sugar, softened butter, cocoa, rum and milk. Process into dough and leave to cool completely in the refrigerator.

3. Coconut cake pops with almonds

For 16 cake pops: 150 g grated coconut, 150 ml sweetened condensed milk, 50 g almonds finely chopped in the food processor. ***Recipe:*** Blend all ingredients, process into dough and leave to cool completely in the refrigerator. Sprinkle the cake pops with grated coconut after shaping them.

4. Chocolate cake pops with nuts

For 16 cake pops: 200 g dark or milk chocolate, 100 ml whipping cream (30% fat), 30 g hazelnuts, 30 g icing sugar, 10 g butter. ***Recipe:*** Finely grate seven hazelnuts, chop the others into fine pieces. Toast the grated hazelnuts in a frying pan; once they turn brown, pour cream on them and boil for 5 minutes on a moderate flame. Then strain the cream with nuts through a fine mesh, add sugar and boil briefly again until the mixture becomes thick. Melt chocolate in the microwave oven or in a bain-marie, add thick cream with nuts and sugar, butter and chopped nuts into the melted chocolate. Process the mixture into dough and leave to cool completely in the refrigerator.

Decorating and serving cake pops

Use melted dark or white chocolate as decorative coating for the cake pops; you can use food colouring to colour the coating. Decorate the cake pops with cake sprinkles **DELÍCIA DECO** before the coating dries.

Useful hints

- Use only stiff, completely cooled dough to make cake pops. If the dough becomes soft during the preparation of the cake pops, stop shaping for a while and leave the dough to cool again in the refrigerator.
- To make the cake pops easier to remove from the press, first coat both parts of the mould with a thin layer of melted butter or dust with sugar, cinnamon or cocoa.
- For the chocolate coating to dry quickly, leave the shaped, undecorated cake pops to cool in the refrigerator before you start applying the coating.
- The plastic sticks are intended for long-term repeated use.

S Recepty

1. Tradiční cake pops z dortového korpusu

Pro přípravu tradičních cake pops s máslovou nebo čokoládovou příchutí upečte nejprve dortový korpus. Upečený korpus po vychladnutí rozdrobte, polovinu korpusu smíchejte s máslovým a polovinu s čokoládovým krémem a dejte do lednice vychladit. Pomocí lisu, plastových tyčinek a stojánku vytvarujte z těsta máslové a čokoládové cake pops, které ozdobte a podávejte.

Dortový korpus (623250 Forma na dort rozkládací DELÍCIA ∅ 18 cm)
Pro 32 cake pops: 250 g polohrubé mouky, 125 g změklého másla, 100 g krupicového cukru, 80 ml podmáslí, 2 vejce, 1 lžička vanilkové esence, 6 g kypřicího prášku do pečiva, špetka soli. ***Postup:*** Máslo vyšlehejte s cukrem do pěny, přidejte vanilkovou esenci a postupně vmíchejte vejce. Mouku smíchejte s kypřicím práškem a se solí a s podmáslím ji střídavě zapracujte do těsta. Pečte ve vymazané formě vysypané moukou při 180 °C cca 20 minut.

Máslový krém
Pro 16 cake pops: 60 g měkkého másla, 100 g moučkového cukru, ½ lžičky vanilkové esence. ***Postup:*** Všechny ingredience důkladně promíchejte, aby se spojily a smíchejte je s polovinou rozdrobeného dortového korpusu a dejte do lednice dobře vychladit.

Čokoládový krém
Pro 16 cake pops: 50 g bílé nebo tmavé hořké čokolády, 25 ml smetany (30%). ***Postup:*** Čokoládu se smetanou rozpusťte v mikrovlnné troubě, promíchejte, nechte vychladnout, smíchejte s druhou polovinou rozdrobeného dortového korpusu a dejte do lednice dobře vychladit.

2. Kakaové cake pops s rumem

Pro 16 cake pops: 160 g piškotů, 150 g moučkového cukru, 60 g másla, 40 ml rumu, 30 ml mléka, 2 lžíce kakaa. ***Postup:*** Piškoty rozmixujte, smíchejte s cukrem, změklým máslem, kakaem, rumem a mlékem. Vypracujte těsto a dejte jej do lednice dobře vychladit.

3. Kokosové cake pops s mandlemi

Pro 16 cake pops: 150 g strouhaného kokosu, 150 ml slazeného kondenzovaného mléka, 50 g v mixéru nadrobno sekaných mandlí. ***Postup:*** Všechny ingredience smíchejte, vypracujte těsto a dejte jej do lednice dobře vychladit. Po vytvarování posypte cake pops strouhaným kokosem.

4. Čokoládové cake pops s oříšky

Pro 16 cake pops: 200 g hořké nebo mléčné čokolády, 100 ml smetany ke šlehání (30% tuku), 30 g lískových oříšků, 30 g moučkového cukru, 10 g másla. ***Postup:*** Sedm lískových oříšků nastrouhejte najemno, ostatní nasekejte na drobné kousky. Nastrouhané oříšky opražte nasucho na pánvi, jakmile začnou hnědnout, zalijte je smetanou a za stálého míchání na mírném ohni 5 minut povařte. Potom smetanu s oříšky propasírujte přes jemné sítko, přidejte cukr a znovu krátce povařte, dokud směs nezhoustne. Čokoládu rozpusťte v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni, do rozpuštěné čokolády přidejte hustou smetanu s oříšky a cukrem, máslo i nasekané oříšky. Ze směsi vypracujte těsto a dejte jej do lednice dobře vychladit.

Zdobení a podávání cake pops

Pro zdobení cake pops použijte rozpuštěnou tmavou nebo bílou čokoládovou polevu, kterou můžete obarvit potravinářským barvivem. Před zaschnutím polevy ozdobte cake pops cukrářskými posypy **DELÍCIA DECO**.

Dobré tipy

- Pro přípravu cake pops použijte vždy jen tuhé a dobře vychlazené těsto. Pokud těsto během přípravy změkne, tvarování cake pops přerušte a těsto dejte do lednice znovu vychladit.
- Pro snadné vyjmutí cake pops z lisu vymažte předem oba díly formičky tenkou vrstvou rozpuštěného másla, případně vysypte cukrem, skořicí nebo kakaem.
- Pro rychlé zaschnutí čokoládové polevy dejte vytvarované neozdobené cake pops ještě před nanášeními polevy vychladit do ledničky.
- Plastové tyčinky jsou určeny pro dlouhodobé opakované použití.

d Kochrezepte

1. Traditionelle Cake Pops aus Tortenbodenbröseln

Um traditionelle Kuchen am Stiel mit Butter- oder Schokoladengeschmack zuzubereiten, ist zuerst der Tortenboden zu backen. Den Tortenboden auskühlen lassen, zerbröseln, eine Hälfte mit Buttercreme, andere Hälfte mit Schoko-Creme verkneten, in den Kühlschrank stellen, auskühlen. Butter- und Schokoladenkugeln aus der Teigmasse mit der Presse, den Kunststoffstielen und dem Ständer formen, garnieren und servieren.

Tortenboden (623250 Spring-Tortenform DELÍCIA ∅ 18 cm)
Für 32 Kuchen am Stiel: 250 g halbgriffiges Mehl, 125 g zimmerwarme Butter, 100 g Sandzucker, 80 ml Buttermilch, 2 Eier, 1 TL Vanille-Backaroma, 6 g Backpulver, Prise Salz. ***Vorgehensweise:*** Butter und Zucker schaumig schlagen, Vanille-Backaroma und stückweise Eier zugeben. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Teigmasse heben. Die Backform einfetten und mit Mehl ausstreuen, bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Buttercreme
Pro 16 Kuchen am Stiel: 60 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, ½ TL Vanille-Backaroma. ***Vorgehensweise:*** Alle Zutaten gründlich mischen, mit einer Hälfte des zerbröselten Tortenbodens vermischen, in den Kühlschrank stellen, auskühlen lassen.

Schoko-Creme
Pro 16 Kuchen am Stiel: 50 g weiße oder dunkle Bitterschokolade, 25 ml Sahne (30%). ***Vorgehensweise:*** Schokolade und Sahne im Mikrowellenofen zerschmelzen lassen, verrühren, auskühlen lassen, mit der anderen Hälfte des zerbröselten Tortenbodens vermischen, in den Kühlschrank stellen, auskühlen lassen.

2. Cake Pops mit Kakaogeschmack und Rum

Pro 16 Kuchen am Stiel: 160 g Babybiskuits, 150 g Puderzucker, 60 g Butter, 40 ml Rum, 30 ml Milch, 2 EL Kakaopulver. ***Vorgehensweise:*** Biskuits im Mixgerät zerkleinern, mit Zucker, weicher Butter, Kakaopulver, Rum und Milch vermischen. Zur Teigmasse verarbeiten, in den Kühlschrank stellen, auskühlen lassen.

3. Cake Pops mit Kokosgeschmack und Mandeln

Pro 16 Kuchen am Stiel: 150 g Kokosraspel, 150 ml gesüßte Kondensmilch, 50 g fein gehackte Mandeln. ***Vorgehensweise:*** Alle Zutaten vermischen, zum Teig verarbeiten, in den Kühlschrank stellen, gut auskühlen lassen. Nach dem Formen die Cake Pops mit Kokosraspeln bestreuen.

4. Schoko-Cake Pops mit Nüssen

Pro 16 Kuchen am Stiel: 200 g Bitter- oder Vollmilchschokolade, 100 ml Sahne (30% Fett), 30 g Haselnüsse, 30 g Puderzucker, 10 g Butter. ***Vorgehensweise:*** Sieben St. Haselnüsse fein reiben, sonstige klein hacken. Geriebene Nüsse auf trockene Bratpfanne leicht braun anrösten, mit Sahne begießen, unter ständigem Rühren bei milder Hitze 5 Minuten kochen. Sahne mit Nüssen durch ein feinmaschiges Sieb passieren, Zucker zugeben, wieder kurz aufkochen, bis die Masse dick ist. Schokolade im Mikrowellenofen oder im Wasserbad zerschmelzen, dichte Sahnemischung mit Nüssen, Zucker, Butter und gehackten Nüssen in die flüssige Schokolade zugeben. Zum Teig verarbeiten, in den Kühlschrank stellen, gut auskühlen lassen.

Kuchen am Stiel garnieren und servieren

Zum Garnieren von Kuchen am Stiel kann man flüssige dunkle oder weiße Schokoglasur verwenden, die mit Lebensmittelfarbstoff gefärbt werden kann. Die Kuchen mit Zuckerstreuseln **DELÍCIA DECO** bestreuen, bevor die Glasur völlig erstarrt ist.

Gute Tipps

- Um die Kuchen am Stiel zuzubereiten, nur zähe und gut ausgekühlte Teigmasse verwenden. Wurde die Teigmasse bei der Verarbeitung weich, das Formen von Kuchen unterbrechen und die Teigmasse wieder im Kühlschrank auskühlen lassen.
- Um den Kuchen leicht aus der Presse lösen, beide Teile der Form im voraus dünn mit der flüssigen Butter ausstreichen, bzw. mit Zucker, Zimt oder Kakaopulver ausstreuen.
- Die geformten noch undekorierten Kuchen vor dem Auftragen der Schokoglasur im Kühlschrank auskühlen lassen, die Glasur erstarrt schneller.
- Die wiederverwendbaren Kunststoffstiele sind für den langzeitigen Gebrauch ausgelegt.

f Recettes

1. Cakes pops traditionnels en corps de gâteau

Pour la préparation des cakes pops traditionnels au beurre ou au chocolat, préparer d'abord le corps de gâteau. Emietter le corps de gâteau cuit après son refroidissement, mélanger une moitié du corps avec la crème au beurre, la seconde moitié avec la crème au chocolat et laisser refroidir au réfrigérateur. A l'aide de la presse, des bâtonnets et du support, façonner avec la pâte les cakes pops au beurre et au chocolat, décorer et servir.

Corps de gâteau (623250 Moule à gâteau démontable DELÍCIA ∅ 18 cm)
Pour 32 cakes pops : 250 g de farine à gâteau, 125 g de beurre ramolli, 100 g de sucre semoule, 80 ml de lait de beurre, 2 œufs, 1 cuillère à café d'essence de vanille, 6 g de levure chimique, une pincée de sel. ***Préparation :*** battre le beurre avec le sucre en mousse, ajouter l'essence de vanille et incorporer progressivement les œufs. Mélanger la farine avec la levure chimique et l'incorporer tour à tour avec le sel et le lait de beurre dans la pâte. Faire cuire dans un plat à four enduit de farine à la température de 180 °C pendant environ 20 minutes.

Crème au beurre
Pour 16 cakes pops : 60 g de beurre ramolli, 100 g de sucre glace, ½ cuillère à café d'essence de vanille. ***Préparation :*** bien mélanger tous les ingrédients pour qu'ils se lient ensemble, puis mélanger avec la moitié du corps de gâteau émietté et laisser refroidir au réfrigérateur.

Crème au chocolat
Pour 16 cakes pops : 50 g de chocolat blanc ou noir, 25 ml de crème (30%). ***Préparation :*** faire fondre le chocolat avec la crème au four à micro-ondes, mélanger, laisser refroidir, mélanger avec la seconde moitié du corps de gâteau et laisser bien refroidir au réfrigérateur.

2. Cakes pops au cacao et rhum

Pour 16 cakes pops : 160 g de boudoirs, 150 g de sucre glace, 60 g de beurre, 40 ml de rhum, 30 ml de lait, 2 cuillères à soupe de cacao. ***Préparation :*** mixer les boudoirs, les mélanger avec le sucre, le beurre ramolli, le cacao, le rhum et le lait. Préparer la pâte et laisser bien refroidir au réfrigérateur.

3. Cakes pops à la noix de coco et aux amandes

Pour 16 cakes pops : 150 g de noix de coco râpée, 150 ml de lait concentré sucré, 50 g d'amandes finement hachées dans un mixeur. ***Préparation :*** mélanger tous les ingrédients, préparer la pâte et laisser bien refroidir au réfrigérateur. Après le façonnage, saupoudrer les cakes pops avec la noix de coco râpée.

4. Cakes pops au chocolat et aux noisettes

Pour 16 cakes pops : 200 g de chocolat noir ou au lait, 100 ml de crème à fouetter (30% de matière grasse), 30 g de noisettes, 30 g de sucre glace, 10 g de beurre. ***Préparation :*** râper finement sept noisettes, hacher le reste en morceaux fins. Faire griller les noisettes râpées dans une poêle à sec, lorsqu'elles commencent à brunir, les arroser avec la crème et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes, en remuant sans arrêt. Passer la crème aux noisettes au chinois, ajouter le sucre et faire de nouveau cuire quelques instants jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes ou au bain-marie, y ajouter la crème épaisse aux noisettes et au sucre, le beurre et les noisettes hachées. Préparer la pâte et laisser bien refroidir au réfrigérateur.

Décoration et présentation des cakes pops

Pour décorer les cakes pops, utiliser le nappage au chocolat noir ou blanc que l'on peut colorer avec des colorants alimentaires. Une fois secs, il est possible de décorer les cakes pops avec les décors pâtisserie **DELÍCIA DECO**.

Bonnes astuces

• Pour la préparation des cakes pops, utiliser toujours uniquement de la pâte solide et bien refroidie. Si la pâte ramollit lors de la préparation, interrompre le façonnage des cakes pops et laisser la pâte de nouveau refroidir au réfrigérateur.
• Pour retirer facilement le cake pops de la presse, enduire préalablement les deux parties du moule avec une fine couche de beurre fondu, éventuellement saupoudrer de sucre, de cannelle ou de cacao.
• Pour un séchage rapide du nappage de chocolat, laisser les cakes pops façonnés, non décorés, refroidir au réfrigérateur avant de les napper.
• Les bâtonnets en plastique sont conçus pour une utilisation répétée de longue durée.

g Recettes

1. Cake pops tradizionali preparati con impasto per torte

Per preparare cake pops alla crema di burro o al cioccolato, per prima cosa bisogna preparare una torta con impasto tradizionale. Sbriciolare quindi la torta già raffreddata, mescolare metà dell'impasto con la crema al burro e metà con la crema al cioccolato e lasciar raffreddare in frigorifero. Utilizzare lo stampo, i bastoncini in plastica e lo stand per formare i cake pops, decorarli e servirli.

Torta (623250 Tortiera apribile DELÍCIA ∅ 18 cm)
Per 32 cake pops: 250 g di farina tipo 0, 125 g di burro ammorbidito, 100 g di zucchero semolato, 80 ml di yogurt, 2 uova, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 6 g di lievito per torte, un pizzico di sale. ***Procedimento:*** Lavorare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere l'estratto di vaniglia e le uova e sbattere con le fruste finché il composto non diventa gonfio e spumoso. Setacciare la farina con il lievito e il sale ed aggiungere alternativamente gli ingredienti secchi e lo yogurt, poco alla volta, al composto di uova. Versare nella tortiera imburrata e infarinata, coprire con un foglio di carta forno e cuocere per circa 20 minuti a 180 °C.

Crema al burro
Per 16 cake pops: 60 g di burro ammorbidito, 100 g di zucchero a velo, ½ cucchiaino di estratto di vaniglia. ***Procedimento:*** Miscelare bene tutti gli ingredienti, quindi mischiare il composto ottenuto con metà della torta sbriciolata e lasciar raffreddare in frigorifero.

Crema al cioccolato
Per 16 cake pops: 50 g di cioccolato bianco o fondente, 25 ml di panna da cucina. ***Procedimento:*** Sciogliere il cioccolato con la panna nel forno a microonde, mescolare amalgamando bene, lasciar raffreddare, quindi mischiare il composto ottenuto con metà della torta sbriciolata e lasciar raffreddare in frigorifero.

2. Cake pops al cacao e rum

Per 16 cake pops: 160 g di savoiardi, 150 g di zucchero a velo, 60 g di burro, 40 ml di rum, 30 ml di latte, 3 cucchiai di cacao. ***Procedimento:*** Sbriciolare i savoiardi, quindi aggiungere lo zucchero, il burro ammorbidito, il cacao, il rum e il latte. Impastare fino ad ottenere una palla e lasciar raffreddare in frigorifero.

3. Cake pops al cocco e mandorle

Per 16 cake pops: 150 g di cocco in polvere, 150 ml di latte condensato, 50 g di mandorle tritate finemente. ***Procedimento:*** Unire tutti gli ingredienti, impastarli fino ad ottenere una palla e lasciar raffreddare in frigorifero. Dopo aver dato ai cake pops la forma desiderata, spolverizzarli con cocco in polvere.

4. Cake pops al cioccolato e nocciole

Per 16 cake pops: 200 g di cioccolato al latte o fondente, 100 ml di panna da montare, 30 g di nocciole, 30 g di zucchero a velo, 10 g di burro. ***Procedimento:*** Tritare finemente sette nocciole e sbriciolare le altre più grossolanamente. Tostare le prime in padella fino a farle imbrunire, aggiungere la panna e cuocere per 5 minuti a fuoco moderato. Passare il composto ottenuto in un colino a maglie fini, aggiungere lo zucchero e cuocere ancora brevemente fino a far ispessire il composto. Sciogliere il cioccolato nel forno a microonde o a bagnomaria, aggiungervi la crema precedentemente ottenuta, il burro, lo zucchero e le nocciole sbriciolate. Impastare il composto fino ad ottenere una palla e lasciar raffreddare in frigorifero.

Decorare e servire i cake pops

Sciogliere del cioccolato bianco o fondente e utilizzarlo come copertura per i cake pops; si possono aggiungere coloranti alimentari per ottenere la copertura del colore desiderato. Decorare i cake pops con gli zuccherini **DELÍCIA DECO** prima che il cioccolato di copertura sia completamente asciutto.

Consigli utili

• Prima di sbriciolare una torta, assicurarsi che sia completamente raffreddata. Se l'impasto diventa troppo morbido, interrompere la lavorazione e lasciarlo rapprendere in frigorifero per un po' prima di riprendere a lavorarlo.
• Per facilitare l'estrazione dei cake pops dallo stampo, imburrarlo leggermente o spolverizzarlo con zucchero, cannella o cacao.
• Perché il cioccolato di copertura solidifichi rapidamente, lasciar raffreddare completamente i cake pops in frigorifero prima di applicare lo strato di copertura.
• I bastoncini in plastica sono lavabili e riutilizzabili più volte.

h Recetas

1. Tradicionales cake pops de bizcocho

Para preparar los tradicionales cake pops con sabor a mantequilla o chocolate, primero hornear un bizcocho. Desmenuzar el bizcocho cuando este frío, mezclar una mitad del bizcocho con crema de mantequilla y la otra mitad con crema de chocolate y dejar enfriar en el frigorífico. Utilizar la prensa, el palito de plástico y el soporte para dar forma de cake pops de mantequilla y chocolate a la masa, decorarlos y servir.

Bizcocho (623250 Molde Redondo desmontable DELÍCIA ∅ 18 cm)
Para 32 cake pops: 250 g de harina de grano medio, 125 g de mantequilla blanda, 100 g de azúcar granulada, 80 ml de suero de leche, 2 huevos, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 6 g de levadura, una pizca de sal. ***Receta:*** Batir la mantequilla con el azúcar hasta que estén espumosas, añadir extracto de vainilla y batir gradualmente en los huevos. Mezclar la harina con la levadura y la sal y amasar alternativamente esta mezcla y el suero de leche en la masa. Hornear en un molde espolvoreado con harina aprox. 20 minutos a 180 °C.

Crema de mantequilla
Para 16 cake pops: 60 g de mantequilla blanda, 100 g de azúcar glas, ½ cucharada de extracto de vainilla. ***Receta:*** Mezclar cuidadosamente todos los ingredientes, remover la crema en la mitad del bizcocho desmenuzado y dejar enfriar completamente en el frigorífico.

Crema de chocolate
Para 16 cake pops: 50 g de chocolate blanco o negro, 25 ml de nata (30%). ***Receta:*** Derretir el chocolate con la nata en el microondas, batir, dejar enfriar, mezclar con la otra mitad de bizcocho desmenuzado y dejar enfriar completamente en el frigorífico.

2. Cake pops de cacao con ron

Para 16 cake pops: 160 g de galletas abizcochadas redondas, 150 g de azúcar glas, 60 g de mantequilla, 40 ml de ron, 30 ml de leche, 3 cucharaditas de cacao. ***Receta:*** Procesar las galletas abizcochadas en el robot de cocina, mezclar con el azúcar, la mantequilla blanda, el cacao, el ron y la leche. Amasar y dejar enfriar completamente en el frigorífico.

3. Cake pops de coco con almendras

Para 16 cake pops: 150 g de coco rallado, 150 ml de leche condensada, 50 g de almendras finamente cortadas en el robot de cocina. ***Receta:*** Mezclar todos los ingredientes, amasar y dejar enfriar completamente en el frigorífico. Espolvorear los cake pops con coco rallado después de darles forma.

4. Cake pops de chocolate con avellanas

Para 16 cake pops: 200 g de chocolate negro o con leche, 100 ml de nata (30% grasa), 30g de avellanas, 30 g de azúcar glas, 10 g de mantequilla. ***Receta:*** Rallar finamente siete avellanas, picar las otras en trozos finos. Tostar las avellanas ralladas en una sartén; una vez doradas, verter la nata en ellas y hervir unos 5 minutos a fuego moderado. Después escurrir la nata con las avellanas a través de un colador fino, añadir azúcar y hervir brevemente de nuevo hasta que la mezcla espese. Derretir el chocolate en el microondas o al baño maría, añadir la nata espesa con avellanas y azúcar, mantequilla y las avellanas picadas en el chocolate derretido. Amasar la mezcla y dejar enfriar completamente en el frigorífico.

Decorar y servir cake pops

Utilizar chocolate derretido negro o blanco como cobertura decorativa para los cake pops; puedes utilizar colorante alimenticio para colorear la cobertura. Decorar los cake pops con decoraciones para pasteles **DELÍCIA DECO** antes de que se seque la cobertura.

Consejos útiles

• Utilizar sólo masa dura, completamente fría para preparar cake pops. Si la masa se vuelve suave durante la preparación de los cake pops, dejar de moldear por un tiempo y dejar la masa enfriar de nuevo en el frigorífico.
• Para hacer que los cake pops se desmolden fácilmente, primero cubrir ambas partes del molde con una fina capa de mantequilla derretida o espolvorear con azúcar, canela o cacao.
• Para que la cobertura de chocolate seque rápidamente, dejar enfriar los cake pops sin decorar en el frigorífico antes de empezar a poner la cobertura.
• Los palitos de plástico están diseñados para un uso repetido de larga duración.

j Receitas

1. Cake pops tradicionais de bolo

Para fazer tradicionais cake pops com manteiga ou sabor a chocolate, primeiro tem de se fazer um bolo inteiro. Quando arrefecer, desfazer o bolo em pedaços, misturar metade com creme de manteiga e a outra metade com creme de chocolate e deixar a arrefecer no frigorífico. Use a prensa, os pauzinhos plásticos e o suporte para moldar a massa em cake pops de manteiga e de chocolate, decorar e servir.

Bolo (623250 Forma de tarte desmontável DELÍCIA ∅ 18 cm)
Para 32 cake pops: 250 g farinha de moagem média, 125 g manteiga derretida, 100 g açúcar granulado, 80 ml soro de leite, 2 ovos, 1 colher de sopa de extracto de baunilha, 6 g fermento, pitada de sal. ***Receita:*** Bater o leite com o açúcar em espuma, acrescentar o extracto de baunilha e gradualmente bater com os ovos. Misturar a farinha com o fermento e o sal e alternadamente amassar esta mistura e o soro de leite numa massa. Levar ao forno numa forma polvilhada com farinha por aproximadamente 20 minutos a 180 °C.

Creme de manteiga
Para 16 cake pops: 60 g manteiga amolecida, 100 g açúcar em pó, ½ colher de sopa de extracto de baunilha. ***Receita:*** Misturar muito bem todos os ingredientes, espalhar o creme em metade do bolo e levar ao frigorífico para solidificar.

Creme de chocolate
Para 16 cake pops: 50 g chocolate branco ou preto, 25 ml natas (30%). ***Receita:*** Derreter no microondas o chocolate com as natas, mexer, deixar arrefecer, misturar na outra metade do bolo em pedaços e deixar arrefecer por completo no frigorifico.

2. Cake pops de cacao com rum

Para 16 cake pops: 160 g bolachas tipo Maria, 150 g açúcar em pó, 60 g manteiga, 40 ml rum, 30 ml leite, 3 colheres de chá de cacau. ***Receita:*** Triturar as bolachas num processador de alimentos, misturar com o açúcar, a manteiga derretida, cacau, rum e o leite. Processar tudo numa massa e deixar arrefecer frigorífico para solidificar.

3. Cake pops de côco com amêndoas

Para 16 cake pops: 150 g côco ralado, 150 ml leite condensado, 50 g amêndoas raladas. ***Receita:*** Misturar todos os ingredientes, processar tudo numa massa e deixar frigorífico para solidificar. Polvilhar com côco ralado após moldar os cake pops.

4. Cake pops de chocolate com avelãs

Para 16 cake pops: 200 g chocolate preto ou de leite, 100 ml natas batidas (30% fat), 30 g avelãs, 30 g açúcar em pó, 10 g manteiga. ***Receita:*** Ralar finamente sete avelãs, as restantes picar em pedaços. Torrar as avelãs raladas numa numa frigideira. Assim que dourarem, colocar as natas e e deixar ferver por 5 minutos em lume moderado. Depois com um coador fino coar o liquido com as avelãs, acrescentar o açúcar e ferver brevemente até engrossar. Derreter o chocolate no microondas ou em banho maria, adicionar o creme de avelãs e e açúcar, a manteiga e as avelãs picadas. Processar a mistura numa massa e deixar no frigorífico para solidificar.

Decorar e servir cake pops

Use chocolate preto ou branco derretido como cobertura de decoração dos cake pops. Pode também usar corante alimentar para colorir a cobertura. Decorar os cake pops com as decorações **DELÍCIA DECO** antes da cobertura secar.

Dicas úteis

• Use apenas massa completamente arrefecida e dura para fazer os cake pops. Se a massa amolecer durante a preparação dos cake pops, pare de os moldar por momentos e coloque a massa novamente no frigorifico para solidificar.
• Para desenformar mais facilmente os cake pops da prensa, antes de utilizar untar ambas as partes com manteiga derretida ou polvilhar com açucar, canela ou cacau.
• Para a cobertura de chocolate secar rapidamente, antes de a aplicar deixar os cake pops no frigorifico a arrefecer.
• Os pauzinhos de plástico são destinados a longo e repetidos usos.

k Przepisy

1. Tradycyjne cake pops z biszkoptu

Aby przygotować tradycyjne cake pops z maślanym lub czekoladowym kremem, należy najpierw upiec biszkopt. Jak tylko upieczony biszkopt wystygnie należy go rozdrobnić, połowę wymieszać z maślanym, a połowę z czekoladowym kremem. Następnie przygotowane ciasto należy schłodzić w lodówce. Za pomocą praski, plastikowych patyczków oraz stojaka należy uformować maślane i czekoladowe cake pops, następnie ozdobić i podawać.

Biszkopt (623250 Tortownica rozkładana DELÍCIA ∅ 18 cm)
Porcja na 32 cake pops: 250 g mąki pszennej, 125 g miękkiego masła, 100 g cukru, 80 ml maślanki, 2 jajka, 1 łyżeczka esencji waniliowej, 6 g proszku do pieczenia, szczypta soli. ***Przygotowanie:*** Masło należy utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie należy dodać esencję waniliową i jajka. Mąkę należy wymieszać z solą, proszkiem do pieczenia i maślanką, po czym należy wyrobić ciasto. Biszkopt należy piec ok. 20 minut w temperaturze 180 °C, w formie wysmarowanej masłem i wysypanej mąką.

Krem maślany
Porcja na 16 cake pops: 60 g miękkiego masła, 100 g cukru pudru, ½ łyżeczki esencji waniliowej. ***Przygotowanie:*** Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać tak, aby się połączyły. Następnie krem należy wymieszać z połową rozdrobnionego biszkoptu, schłodzić w lodówce.

Krem czekoladowy
Porcja na 16 cake pops: 50 g białej lub ciemnej czekolady, 25 ml śmietany (30%). ***Przygotowanie:*** Czekoladę ze śmietaną należy rozpuścić w kuchence mikrofalowej, wymieszać i pozostawić do wystygnięcia. Następnie krem należy wymieszać z drugą połową rozdrobnionego biszkoptu, schłodzić w lodówce.

2. Kakaowe cake pops z rumem

Porcja na 16 cake pops: 160 g biszkoptu, 150 g cukru pudru, 60 g masła, 40 ml rumu, 30 ml mleka, 2 łyżki kakao. ***Przygotowanie:*** Biszkopt należy rozdrobnić, wymieszać z cukrem, miękkim masłem, kakao, rumem i mlekiem. Następnie należy wyrobić ciasto i mocno schłodzić je w lodówce.

3. Kokosowe cake pops z migdałami

Porcja na 16 cake pops: 150 g wiórków kokosowych, 150 ml słodzonego mleka skondensowanego, 50 g posiekanych na drobno migdałów. ***Przygotowanie:*** Wszystkie składniki należy wymieszać, wyrobić ciasto i mocno schłodzić je w lodówce. Po ukształtowaniu cake pops należy posypać je wiórkami kokosowymi.

4. Czekoladowe cake pops z orzechami

Porcja na 16 cake pops: 200 g gorzkiej lub mlecznej czekolady, 100 ml śmietany kremówki (30%), 30 g orzeszków laskowych, 30 g cukru pudru, 10 g masła. ***Przygotowanie:*** Siedem orzeszków laskowych należy zetrzeć na drobno, a pozostałe posiekać na drobne kawałki. Starte orzechy należy uprażyć na patelni. Jak tylko zaczną brązowieć należy je zalać śmietaną, gotować na średniej mocy kuchenki przez 5 minut, stale mieszając. Następnie śmietanę z orzeszkami należy przetrzeć przez drobne sitko, dodać cukier i ponownie przez krótką chwilę gotować, aż masa zgęstnieje. Czekoladę należy rozpuścić w mikrofalówce lub kąpieli wodnej. Do rozpuszczonej czekolady należy dodać gęstą śmietanę z orzeszkami i cukrem, masło i posiekane orzeszki. Z masy należy wyrobić ciasto i mocno schłodzić je w lodówce.

Zdobienie i serwowanie cake pops

Do zdobienia cake pops należy użyć rozpuszczonej ciemnej lub białej czekolady, którą można zabarwić barwnikiem spożywczym. Zanim polewa stężeje cake pops można ozdobić posypkami cukierniczymi **DELÍCIA DECO**.

Wskazówki

• Do przygotowywania cake pops należy zawsze używać gęstego i dobrze wystudzonego ciasta. Jeżeli ciasto zmięknie podczas przygotowywania, należy przerwać formowanie cake pops i ponownie włożyć ciasto do lodówki.
• Aby ułatwić wyciąganie cake pops z praski, obie części foremki należy wcześniej wysmarować cienką warstwą roztopionego masła, ewentualnie posypać cukrem, cynamonem lub kakao.
• Przed naniesieniem polewy uformowane i nieudekorowane cake pops należy schłodzić w lodówce tak, aby polewa czekoladowa szybciej stężała.
• Plastikowe patyczki są przeznaczone do wielokrotnego użytku.

l Recepty

1. Tradičný cake pops z tortového korpusu

Pre prípravu tradičných cake pops s maslovou alebo čokoládovou príchuťou upečte najskôr tortový korpus. Upečený korpus po vychladnutí rozdrobte, polovicu korpusu zmiešajte s maslovým a polovicu s čokoládovým krémom a dajte do chladničky vychladiť. Pomocou lisu, plastových tyčiniek a stojanu vytvarujte z cesta maslové a čokoládové cake pops, ktoré ozdobte a podávajte.

Tortový korpus (623250 Forma na tortu rozkladacia DELÍCIA ∅ 18 cm)
Pre 32 cake pops: 250 g polohrubej múky, 125 g zmäknutého masla, 100 g krupicového cukru, 80 ml podmaslia, 2 vajcia, 1 lyžička vanilkovej esencie, 6 g kypriaceho prášku do pečiva, štipka soli. ***Postup:*** Maslo vyšľahajte s cukrom do peny, pridajte vanilkovú esenciu a postupne vmiešajte vajce. Múku zmiešajte s kypriacim práškom a so soľou a s podmaslím ju striedavo zapracujte do cesta. Pečte vo vymastenej forme vysypanej múkou pri 180 °C cca 20 minút.

Maslový krém
Pre 16 cake pops: 60 g mäkkého masla, 100 g práškového cukru, ½ lyžičky vanilkovej esencie. ***Postup:*** Všetky ingrediencie dôkladne premiešajte, aby sa spojili a zmiešajte ich s polovicou rozdrobeného tortového korpusu a dajte do chladničky dobre vychladiť.

Čokoládový krém
Pre 16 cake pops: 50 g bielej alebo tmavej horkej čokolády, 25 ml smotany (30%). ***Postup:*** Čokoládu so smotanou rozpustite v mikrovlnnej rúre, premiešajte, nechajte vychladnúť, zmiešajte s druhou polovicou rozdrobeného tortového korpusu a dajte do chladničky dobre vychladiť.

2. Kakaové cake pops s rumom

Pre 16 cake pops: 160 g piškót, 150 g práškového cukru, 60 g masla, 40 ml rumu, 30 ml mlieka, 2 lyžice kakaa. ***Postup:*** Piškóty rozmixujte, zmiešajte s cukrom, zmäknutým maslom, kakaom, rumom a mliekom. Vypracujte cesto a dajte ho do chladničky dobre vychladiť.

3. Kokosové cake pops s mandľami

Pre 16 cake pops: 150 g strúhaného kokosu, 150 ml sladeného kondenzovaného mlieka, 50 g v mixéri nadrobno sekaných mandlí. ***Postup:*** Všetky ingrediencie zmiešajte, vypracujte cesto a dajte ho do chladničky dobre vychladiť. Po vytvarovaní posypte cake pops strúhaným kokosom.

4. Čokoládové cake pops s orieškami

Pre 16 cake pops: 200 g horkej alebo mliečnej čokolády, 100 ml smotany na šľahanie (30% tuku), 30 g lieskových orieškov, 30 g práškového cukru, 10 g masla. ***Postup:*** Sedem lieskových orieškov nastrúhajte najemno, ostatné nasekajte na drobné kúsky. Nastrúhané oriešky opražte nasucho na panvici, hneď ako začnú hnednúť, zalejte ich smotanou a za stáleho miešania na miernom ohni 5 minút povarte. Potom smotanu s orieškami prepasírujte cez jemné sitko, pridajte cukor a znovu krátko povarte, pokiaľ zmes nezhustne. Čokoládu rozpustite v mikrovlnnej rúre alebo vo vodnom kúpeli, do rozpustenej čokolády pridajte hustú smotanu s orieškami a cukrom, maslo aj nasekané oriešky. Zo zmesi vypracujte cesto a dajte ho do chladničky dobre vychladiť.

Zdobenie a podávanie cake pops

Pre zdobenie cake pops použite rozpustenú tmavú alebo bielu čokoládovú polevu, ktorú môžete nafarbiť potravinárskym farbivom. Pred zaschnutím polevy ozdobte cake pops cukrárskymi posypmi **DELÍCIA DECO**.

Dobré tipy

• Na prípravu cake pops použite vždy len tuhé a dobre vychladené cesto. Pokiaľ cesto počas prípravy zmäkne, tvarovanie cake pops prerušte a cesto dajte do chladničky znovu vychladiť.
• Pre ľahké vybratie cake pops z lisu vymažte vopred oba diely formičky tenkou vrstvou rozpusteného masla, prípadne vysypte cukrom, škoricou alebo kakaom.
• Pre rýchle zaschnutie čokoládovej polevy dajte vytvarované neozdobené cake pops ešte pred nanášaním polevy vychladiť do chladničky.
• Plastové tyčinky sú určené pre dlhodobé opakované použitie.

p Рецепты

1. Традиционное пирожное cake pops из коржа для торта

Для приготовления традиционного пирожного cake pops с масляным или шоколадным кремом испеките корж для торта. После того, как корж остынет, накрошите его. Смешайте одну половину коржа с масляным кремом, а другую с шоколадным и остудите в холодильнике. С помощью пресса и пластиковых палочек сформируйте из массы масляное и шоколадное пирожное cake pops. Затем вставьте пирожное на палочках в подставку, украсьте и можете сервировать.

Корж для торта (623250 Форма для торта раскладная DELÍCIA ∅ 18 см)
Для 32 cake pops: 250 г муки второго сорта, 125 г мягкого сливочного масла, 100 г сахара, 80 мл кефира, 2 яйца, 1 чайная ложка ванильной эссенции, 6 г разрыхлителя для теста, щепотка соли. ***Приготовление:*** Сливочное масло взбейте с сахаром, добавьте разрыхлитель для теста и постепенно добавьте яйца. Муку перемешайте с разрыхлителем теста, с солью и с кефиром, и постепенно добавьте в смесь из масла, сахара и яиц. Выпекайте в форме смазанной маслом и посыпанной мукой при 180 °C около 20 минут.

Масляный крем
Для 16 cake pops: 60 г мягкого сливочного масла, 100 г сахарной пудры, ½ чайной ложки ванильной эссенции. ***Последовательность:*** Все ингредиенты тщательно смешайте с половиной накрошенного коржа. Массу остудите в холодильнике.

Шоколадный крем
Для 16 cake pops: 50 г белого или горького шоколада, 25 мл сливок (30% жирности). ***Приготовление:*** Растопите шоколад со сливками в микроволновой печи, смешайте и остудите. Соедините со второй половиной накрошенного коржа. Массу остудите в холодильнике.

2. Пирожное cake pops с какао и ромом

Для 16 cake pops: 160 г бисквитного печенья, 150 г сахарной пудры, 60 г сливочного масла, 40 мл рома, 30 мл молока, 2 чайные ложки какао. ***Приготовление:***бисквитное печенье размельчите в миксере, перемешайте с сахаром, мягким маслом, какао, ромом и молоком. Приготовьте тесто и остудите его в холодильнике.

3. Кокосовое пирожное cake pops с миндалем

Для 16 cake pops: 150 г кокосовой стружки, 150 мл сгущенного молока с сахаром, 50 г миндаля, размельченного в миксере. ***Приготовление:*** Все ингредиенты тщательно смешайте. Массу остудите в холодильнике. После формовки посыпьте пирожное кокосовой стружкой.

4. Шоколадное пирожное cake pops с орехами

Для 16 cake pops: 200 г горького или молочного шоколада, 100 мл сливок (30% жирности), 30 г фундука, 30 г сахарной пудры, 10 г сливочного масла. ***Приготовление:*** Семь орехов фундука мелко натрите, оставшиеся нарежьте на мелкие кусочки. Натертый фундук обжарьте на сухой сковороде. Как только орехи начнут приобретать золотистый цвет, добавьте сливки и, постоянно помешивая, варите на медленном огне в течение 5 минут. Потом сливки с фундуком протрите через мелкое сито, добавьте сахар и снова варите до тех пор, пока смесь не загустеет. Растопите шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. В растопленный шоколад добавьте густую смесь из сливок, фундука и сахара. Потом добавьте сливочное масло и оставшийся измельченный фундук. Приготовьте тесто и остудите его в холодильнике.

Украшение и сервировка пирожного cake pops

Для украшения пирожного cake pops используйте растопленную темную или белую шоколадную глазурь, которую можно окрасить пищевыми красителями. Перед тем, как глазурь остынет, украсьте пирожное кондитерской посыпкой **DELÍCIA DECO**.

Советы

• Для приготовления пирожного cake pops всегда используйте хорошо охлажденное тесто. Если тесто во время формовки станет мягким, то поставьте его снова в холодильник. Продолжайте приготовление пирожного после того, как тесто хорошо охладится.
• Для легкого извлечения пирожного cake pops из пресса смажьте обе половины формочки тонким слоем масла, при необходимости можете посыпать формочки сахаром, корицей или какао.
• Еще перед тем, как начнете украшать пирожное, поставьте его остудить в холодильник для того, чтобы глазурь быстро затвердела.
• Пластиковые палочки предназначены для многоразового использования.

Christmas and Easter inspiration
Vánoční a velikonoční inspirace
Weihnachts- und Osterinspiration
Inspiration pour Noël et Pâques
Idee per Natale e Pasqua
Inspiración de Navidad y Pascua
Inspiração de Natal e de Páscoa
Bożonarodzeniowe i wielkanocne inspiracje
Vianočná a veľkonočná inšpirácia
Рождественские и пасхальные идеи

22 PAP